

日本人の心に残る夏の風景を感じる期間限定コース

新横浜プリンスホテル

金魚すくい、虫籠、花火など夏まつりの情景を表現 「夏まつり会席」を販売

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

新横浜プリンスホテル(所在地:横浜市港北区新横浜 3-4 総支配人:武田昌人)では、「日本料理 羽衣」(40F)にて、2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで、期間限定会席コース「夏まつり会席」を販売いたします。

屋台に並ぶ金魚すくいや食べ物の数々、夜空を彩る花火や草むらから聞こえる虫の音。日本人の心に残る夏の風景を、旬の食材と繊細な日本料理の技で表現した会席料理です。

お料理は、夏まつりの定番とうもろこしを豆腐に仕立てた先附から始まります。前菜は夏の風物詩虫籠を思わせる器でご提供。籠の中には彩り豊かなお料理を盛り込み、幼いころの夏の日には虫取りをした記憶を呼び起こすようなワクワク感を演出しました。メインは縁日の屋台を思わせる、鮎の塩焼きや黒毛和牛の網焼きをご用意。夏まつりの賑わいを感じさせるメニューを、こだわりの素材で特別感のある一皿に仕上げました。食事の締めには大輪の花火のように華やかなちらし寿司が彩ります。

会席の最後には、金魚すくい体験が楽しめるデザートをご提供。桶の中には可愛らしい金魚型のゼリーやフルーツが浮かび、すくってお召しあがりいただけます。まるで縁日の金魚すくいのように、童心に帰りお楽しみください。

また、オプションで浴衣の着付けもご用意しております。約50着の中から好きな浴衣をお選びいただけます。ご着用いただいた浴衣はそのままお持ち帰りいただけます。

地上約130mの絶景、涼しい店内で夏まつり気分を味わえる、夏ならではの特別なひとときをご提供いたします。

「夏まつり会席」概要

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月) ※3日前までのご予約制 ※数量限定

【場所】日本料理 羽衣(40F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)/5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.8:30P.M.) ※日曜日・祝日は9:00P.M.(L.O.8:00)まで

【料金】1名さま ¥16,000 ※料金には消費税・2杯分のお飲みもの代が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

【ご予約・お問合せ】TEL:045-471-1115(レストラン予約 10:00A.M.～5:00P.M.)

**浴衣着付けサービス 1名さま ¥14,300 (消費税込み)** 協力:ハクビ京都きもの学院

約50種類の中から好きな浴衣をお選びいただき、着付師による着付けをいたします。

帯や着付けに必要な小物一式もセットになっておりますので手ぶらでOK!!浴衣はお持ち帰りいただけます。 ※下駄はセットに含まれておりません。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目食物アレルギー(えび、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。※上記内容はリリース時点(6月30日)の情報であり変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
新横浜プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189